



USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA
“ PEMANFAATAN KULIT BUAH MANGGIS SEBAGAI BAHAN
PEMBUATAN MIE”

Bidang Kegiatan:
PKM KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan oleh :

DWI KARTIKA YUNYANTI	B12.2011.01766
TAN MARIANA HERMAWAN	B12.2011.01769
PUJIASIH	B12.2012.02298

UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO

SEMARANG

2013

PENGESAHAN USULAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : "PEMANFAATAN KULIT BUAH MANGGIS SEBAGAI BAHAN PEMBUATAN MIE"
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Dwi Kartika Yuniyanti
 - b. NIM : B12.2011.01766
 - c. Jurusan : S-1 Akuntansi
 - d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Dian Nuswantoro
 - e. Alamat Rumah/Telp./Fax. : Jl. Hawa II / 3, Semarang
 - f. Alamat email : thikacempluk@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 2 Orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Bambang Minarso, SE., Msi., Akt.
 - b. NIDN : 0611116904
 - c. Alamat Rumah dan No Tel./HP :
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. DIKTI : Rp 11.976.000
 - b. Sumber Lain (Sebutkan) : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 Bulan

Semarang, 17 Oktober 2013

Menyetujui

Ketua Program Studi/Pembimbing

Unit Kegiatan Mahasiswa



(Yulita Setiawanta, SE, Msi)
NPP. 0686.11.2000.233

Ketua Pelaksana Kegiatan




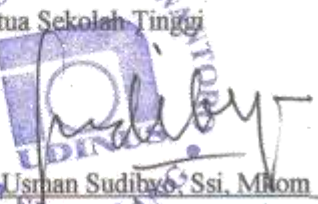
(Dwi Kartika Yuniyanti)

NIM. B12.2011.01766

Pembantu atau Wakil Rektor Bidang

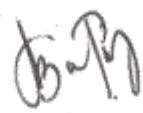
Kemahasiswaan/Direktur Politeknik/

Ketua Sekolah Tinggi



(Usman Sudibyo, Ssi, Mkom)
NPP. 0686.11.1996.100

Dosen Pendamping



(Bambang Minarso, SE., Msi., Akt.)

NIDN. 0611116904

DAFTAR ISI

HalamanJudul.....	i
HalamanPengesahan.....	ii
Daftar Isi.....	iii
Ringkasan.....	iv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 LatarBelakangMasalah.....	1
1.2 PerumusanMasalah.....	2
1.3 Luaran yang Diharapkan.....	2
1.4 Kegunaan Program.....	3
BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	
2.1 Ide Produk.....	4
2.2 Deskripsi Usaha.....	4
2.3 Tahap Pemasaran yang Telah dilakukan.....	5
2.4 Analisis Biaya dan Keuangan	6
BAB III METODE PELAKSANAAN	
3.1 PersiapanPerlengkapan Proses Produksi.....	7
3.2 Pengolahan “Mie KulitBuahManggis”.....	8
3.3 Cara Penyajian “Mie KulitBuahManggis”.....	9
BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	
4.1 Anggaran Biaya.....	10
4.2 Jadwal Kegiatan.....	10
LAMPIRAN.....	11
Lampiran 1 : Biodata Ketua dan Anggota	11
Lampiran 2 : Justifikasi Anggaran	14
Lampiran 3 : SusunanOrganisasi Tim Kegiatan danPembagianTugas.....	16
Lampiran 4 : Surat Pernyataan Ketua Pelaksana	17

RINGKASAN

Mie merupakan makanan yang disukai oleh semua kalangan masyarakat dan harga yang ditawarkannya pun ekonomis. Pengelolaan mie ini secara fisik banyak sekali macamnya dan mudah didapat bahan bakunya tidak hanya di pasar tradisional, namun di pasar swalayan supermaret juga tersedia. Mie Kulit Buah Manggis merupakan salah satu bentuk varian dari pengolahan buah. Hal tersebut juga merupakan bentuk kreatifitas dan inovasi, karena hasil olahan tersebut memiliki rasa khas. Selain itu juga memiliki nilai keunggulan tersendiri bahkan mungkin mampu bersaing dengan produk olahan mie yang lainnya. Nilai keunggulan dari Mie Kulit Buah Manggis berdasarkan penelitian antara lain adalah kandungan xanthone yang terkandung dalam kulit buah manggis Tujuan dari Program Kreativitas Mahasiswa dalam bidang kewirausahaan ini adalah untuk membuka sebuah wirausaha baru yang inovatif melalui usaha pembuatan Mie Kulit Buah Manggis sebagai makanan yang menyehatkan dan bergizi tinggi untuk pemberdayaan masyarakat yang berbasis home industry. selain itu juga agar Mie Kulit Buah Manggis ini juga dapat dikenal oleh masyarakat kota Semarang dan menunjukkan bahwa bisnis ini sangat layak untuk dijalankan, mengingat potensi dari bisnis ini. Mie merupakan makanan yang disukai oleh semua kalangan masyarakat dan harga yang ditawarkannya pun ekonomis. Pengelolaan mie ini secara fisik banyak sekali macamnya dan mudah didapat bahan bakunya tidak hanya di pasar tradisional, namun di pasar swalayan atau supermaret juga tersedia. Mie Kulit Buah Manggis merupakan salah satu bentuk varian dari pengolahan buah. Hal tersebut juga merupakan bentuk kreatifitas dan inovasi, karena hasil olahan tersebut memiliki rasa yang khas. Selain itu juga memiliki nilai keunggulan tersendiri bahkan mungkin mampu bersaing dengan produk produk olahan mie yang lainnya. Nilai keunggulan dari Mie Kulit Buah Manggis berdasarkan penelitian antara lain adalah kandungan xanthone yang terkandung dalam kulit buah manggis.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG MASALAH

Mie merupakan makanan yang disukai oleh semua kalangan masyarakat dan harga yang ditawarkannya pun ekonomis.

Pengelolaan mie ini secara fisik banyak sekali macamnya dan mudah didapat bahan bakunya tidak hanya di pasar tradisional, namun di pasar swalayan atau supermaket juga tersedia. Mie Kulit Buah Manggis merupakan salah satu bentuk varian dari pengolahan buah. Hal tersebut juga merupakan bentuk kreatifitas dan inovasi, karena hasil olahan tersebut memiliki rasa yang khas. Selain itu juga memiliki nilai keunggulan tersendiri bahkan mungkin mampu bersaing dengan produk olahan mie yang lainnya.

Nilai keunggulan dari Mie Kulit Buah Manggis berdasarkan penelitian antara lain adalah kandungan xanthone yang terkandung dalam kulit buah manggis (*gracinia mangostana*). Data tersebut bersumber dari www.deherba.com/khasiat-kulit-buah-manggis.html

Xanthone adalah zat yang memiliki aktivitas antioksidan dan antiinflamasi yang dapat mengobati berbagai macam penyakit seperti jantung, kanker, diabetes, ginjal, hepatitis, dan AIDS. Beberapa penelitian telah dilakukan di berbagai negara untuk membuktikan bahwa kulit manggis sangat efektif sebagai antioksidan yang dapat mencegah terjadinya reaksi terhadap oksidasi radikal bebas, sehingga dapat mengurangi kemampuan radikal bebas untuk menimbulkan kerusakan. Dengan proses yang bersih dan higienis, maka produk tersebut layak dan aman untuk dikonsumsi.

Mie Kulit Buah Manggis yang belum pernah diproduksi dipasaran, serta kulit buah manggis yang mengandung zat xanthone dapat bermanfaat bagi kesehatan tubuh, dapat dijadikan prospek untuk membentuk wirausaha baru ini diharapkan dapat memberikan nilai tambah bagi kulit buah manggis itu sendiri dari sisi kesehatan maupun ekonomi

Makanan Mie Buah Kulit Manggis ini belum pernah ada di pasaran, hal ini akan menjadikan sebuah peluang usaha dalam menghadapi banyaknya pesaing usaha yang ada saat ini. Dengan usaha ini diharapkan para konsumen bisa mendapatkan pengalaman baru dalam menikmati mie sebagai makanan pilihan yang baru di kota semarang dan sekitarnya.

1.2 PERUMUSAN MASALAH

Rumusan Masalah dalam Program Kreativitas Mahasiswa dalam bidang Kewirausahaan ini adalah:

- 1.2.1 Bagaimana mengawali kegiatan wirausaha baru berbasis produk inovatif Mie Buah Kulit Manggis sebagai makanan yang menyehatkan dan bergizi tinggi untuk pemberdayaan masyarakat dengan berbasis usaha Home Industry.
- 1.2.2 Bagaimana analisa kelayakan dari usaha bisnis pembuatan mie kulit buah manggis.
- 1.2.3 Bagaimana memasarkan produk mie kulit buah manggis agar dapat dikenal oleh masyarakat kota Semarang.

1.3 LUARAN YANG DIHARAPKAN

Sedangkan luaran yang dapat diperoleh dalam jangka panjang adalah:

- 1.3.1 Terwujudnya keterampilan berwirausaha bagi para mahasiswa, sehingga
- 1.3.2 mahasiswa tersebut dapat memberikan kontribusi nyata untuk mengurangi pengangguran dengan menyerap tenaga kerja melalui usaha pembuatan Mie Buah Kulit Manggis.
- 1.3.3 Terciptanya masyarakat yang sehat dengan mengkonsumsi makanan yang mengandung zat antioksidan dan antiinflamasi dalam kulit buah manggis.
- 1.3.4 Peningkatan kesejahteraan masyarakat dengan pembuatan industri mie ini yang berbasiskan usaha Home Industry.

1.4 KEGUNAAN PROGRAM

Kegunaan dari Program Kreativitas Mahasiswa adalah:

- 1.4.1 Merangsang daya kreativitas dan daya inovasi mahasiswa untuk menghasilkan produk yang inovatif dan bermanfaat.
- 1.4.2 Membuka wawasan mahasiswa dan meningkatkan keterampilan dalam berwirausaha sehingga mampu untuk menghadapi persaingan bebas dengan cara menjadikan seorang enterprneur muda indonesia.
- 1.4.3 Membuka wawasan masyarakat untuk memanfaatkan kulit buah manggis dan berinovasi dalam pembuatan varian dari mie tersebut.
- 1.4.4 Memberikan stimulus untuk menciptakan lapangan pekerjaan secara mandiri bagi masyarakat khususnya penciptaan lapangan kerja berbasis potensi lokal.
- 1.4.5 Menciptakan suatu usaha yang benar-benar memanfaatkan apa yang alam hasikan, dengan bisnis yang berkembang.

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Ide Produk

Saat ini buah-buahan yang ada disekitar kita sangat banyak jenis dan banyak manfaat yang belum kita ketahui. Oleh karena itu dengan banyaknya jenis dan manfaat dari masing-masing buah tersebut dapat diolah menjadi bermacam produk baik berupa makanan maupun minuman olahan. Ide pembuatan usaha ini berasal dari adanya keinginan untuk meningkatkan nilai manfaat yang terkandung dalam kulit buah manggis dengan tetap memperhatikan kelestarian kandungan nutrisi dari kulit buah manggis dan mie tersebut. Kulit manggis dan mie dipilih sebagai bahan baku karena memiliki rasa, aroma, dan tekstur yang khas sehingga berpotensi untuk dijadikan makanan yang baru. Keamanan dan Kelayakan konsumsi serta keunggulan dari kulit buah manggis dapat diketahui dari hasil penelitian yang pernah dilakukan. Penelitian tersebut memberikan hasil yang menunjukkan bahwa Mie Kulit Buah Manggis telah layak dan aman untuk dikonsumsi. Selain itu Mie Kulit Buah Manggis ini memiliki keunggulan yang belum ditemui pada produk mie di pasaran secara umum yaitu selain rasanya yang nikmat, kandungan nutrisinya juga tinggi.

2.2 Deskripsi Usaha

Hasil penelitian yang saya lakukan, usaha ini memiliki peluang besar untuk dijadikan suatu inovasi wirausaha baru berskala home industri. Wirausaha baru di bidang makanan mie ini mempunyai nilai potensial menjadikan unit usaha baru karena produk tersebut merupakan suatu inovasi baru dalam bidang industri makanan, selain itu keunggulan yang dimiliki oleh produk tersebut belum dijumpai pada produk makanan olahan dari buah yang ada pada pasaran. Oleh karena itu pasokan bahan baku produk ini sangat melimpah dan mudah didapatkan di Indonesia. Keunggulan dari produk ini sangat bermanfaat bagi tubuh yaitu mencegah penyakit jantung, kanker, stroke, diabetes, ginjal, hepatitis, dan AIDS. Dengan proses yang bersih dan higienis, maka produk tersebut layak dan aman untuk dikonsumsi.

Nilai positif dari usaha ini adalah belum adanya variasi yang sejenis di pasaran, sehingga produk ini belum memiliki kompetitor yang memiliki kemiripan atau kesamaan produk dengan produk saya. Pembuatan ini dapat dilakukan setiap harinya sebab bahan bakunya mudah di peroleh di pasar tradisional ataupun supermarket.

Penyediaan produksi mie ini yang akan saya lakukan, memiliki kendala masalah pemodalan awal untuk usaha. Oleh sebab itu saya berinisiatif untuk menjadikan PKMP saya tentang mie ini menjadi PKMK.

2.3 Tahap Pemasaran yang Telah Dilakukan

Meskipun banyak manfaat yang diperoleh dari kulit buah manggis ini. Masyarakat kurang mengetahui manfaat makanan dan minuman olahan yang diolah dari kulit buah manggis di pasaran. Ini merupakan faktor utama yang memberikan peluang produk mie kulit buah manggis saya lebih mudah bersaing dengan produk lain dan dapat diterima di pasaran. Selama ini yang memanfaatkan produk olahan dari kulit buah manggis hanya ad beberapa bahkan mungkin banyak di sekitar kita, namun mie kulit buah manggis ini belum ada.

Kondisi tersebut saya anggap sebagai peluang untuk mengembangkan sebuah inovasi wirausaha baru di bidang makanan mie yang akan saya pasarkan dengan merk dagang “ mie kulit buah manggis”. Kelebihan produk ini adalah mengandung zat xanthone. Dibandingkan produk sejenis makanan yang ada di pasaran harga mie kulit buah manggis ini cenderung lebih murah yaitu Rp 5.500,-

Pemasaran berorientasi kepada produk dan pasar. Pemasaran yang berorientasi pada pasar berarti memahami bahwa konsumen tidak hanya membeli produk namun juga ada manfaatnya, bukan sekedar rasa produk yang enak dan unik. Sehingga pengusaha harus bersikap aktif dan kreatif dalam mencari kegunaan tambahan zat lain pada bahan baku mie yang belum diteliti lebih lanjut dapat ditawarkan pada konsumen. Didalam memasarkan saya menggunakan beberapa strategi yakni meningkatkan kualitas dan citarasa produk serta menetapkan harga jual yang dapat dijangkau oleh kalangan mana saja.

2.4 Analisis Biaya dan Keuangan

1. HPP

Dalam 1 hari diproduksi 65 mangkuk mie.

=Rp 4.820,-

2. Penjualan 1 bulan

= jumlah penjualan x waktu penjualan (bulan) x harga jual

= 1950 porsi x 1 x Rp 5500,-

= Rp 10.725.000,-

Penjualan per Tahun

= Rp10.725.000,- x 12

= Rp128.700.000,-

3. Analisis biaya manfaat

Keuntungan = Penerimaan – Total Biaya produksi

= Rp 10.725.000,- - Rp 9.200.000,-

= Rp 1.525.000,-

Keuntungan per tahun

= Rp 1.525.000,- x 12 = Rp 18.300.000,-

4. Pay Back

= 6,2 tahun

= 74 bulan

BAB III

METODE PELAKSANAAN

3.1 Persiapan Perlengkapan Proses Produksi

Pembelian perlengkapan peralatan yang dibutuhkan untuk melaksanakan program tersebut antara lain:

- Penggiling mie
- Dandang mie
- Gerobak
- Mangkok
- Irus
- Sendok
- Garpu
- Sumpit
- Tempat sendok
- Ember
- Meja
- Pisau

Pembelian perlengkapan bahan yang dibutuhkan dalam 1 hari untuk melaksanakan program tersebut antara lain:

- 4kg Tepung terigu
- Telur
- Air sari kulit manggis
- Ayam
- Bawang merah
- Bawang putih
- Lada
- Ketumbar
- Kecap

- Kemiri
- Garam
- Onclang
- Timun
- Saos
- Sambel
- Minyak goreng

3.2 Pengolahan “mie kulit buah manggis”

Bahan yang diperlukan pada pengolahan “mie kulit buah manggis” ini adalah ekstrak sari dari buah manggis. Dengan bahan tambahan berupa gula sebagai pemanis. Metode pembuatan “mie kulit buah manggis” meliputi:

- Pencucian buah manggis

Pencucian buah manggis dilakukan menggunakan air bersih yang mengalir agar sisa-sisa kotoran tidak ikut dalam buah.

- Pengupasan buah manggis

Buah dikupas dengan pisau anti karat, agar tidak mempengaruhi hasil akhir. Digunakan pisau anti karat karena sifat buah yang bermacam-macam dapat menyebabkan karat pada pisau yang terbuat dari bahan yang mudah mengalami korosi . pengupasan buah tersebut bertujuan untuk memisahkan daging buah dari kulit buah.

- Proses pencucian kulit buah

Proses pencucian kulit disini bermaksud agar sisa-sisa getah atau kotoran yang menempel pada kulit buah bisa hilang dan bersih.

- Pemotongan kulit buah

Setelah buah di pisahkan dari dagingnya dan di cuci bersih kulit dipotong menjadi beberapa bagian kecil.

- Pembuatan ekstrak sari kulit buah manggis

Kulit buah manggis yang sudah dipotong menjadi kecil-kecil lalu di masukan kedalam air yang sudah mendidih, lalu direbus hingga airnya menjadi setengah bagian dari awal mulanya.

– Pembuatan mie kulit buah manggis

Bahan yang digunakan dalam membuat mie nya ialah tepung, telur dan air sari kulit manggis. Semua bahan tersebut dicampur menjadi satu dan diuleni hingga kalis kemudian digilas hingga menjadi pipih untuk siap digiling menjadi bentuk mie yang panjang.

Setelah adonan tersebut selesai di giling, kemudian mie di bagi menjadi 60 gulungan mie dengan takaran penyajian yang sama disetiap mangkoknya.

3.3 Cara Penyajian “mie kulit buah manggis”

Mie yang disajikan dengan tambahan bumbu dan olahan ayam kecap agar rasanya menjadi nikmat. Kaldu yang digunakan merupakan olahan dari bawang putih, minyak, garam, dan sedikit lada. Sedangkan ayam kecapnya terbuat dari ayam, bawang merah, bawang putih, lada, ketumbar, kemiri, garam, dan lada. Setelah semuanya dituang ke dalam mangkok, tidak lupa diberi sayuran yakni sawi dan onclang. Sebelum disajikan kepada customer tak lupa mie nya direbus terlebih dahulu hingga matang.

BAB IV

BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Anggaran Biaya

Tabel 4.1 Ringkasan Anggaran Biaya

NO	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1	Peralatan Menunjang	2.376.000
2	Bahan Habis Pakai	6.990.000
3	Perjalanan	210.000
4	Lain-lain	2.000.000
JUMLAH		11.576.000

4.2 Jadwal Kegiatan

Tabel 4.2 Jadwal Kegiatan

No	Agenda	Bulan				
		1	2	3	4	5
1	Melakukan Survey Pasar					
2	Analisa usaha					
3	Produksi Mie Kulit Manggis					
4	Penjualan produk					
5	Menyusun laporan akhir					

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Ketuadan Anggota

A. Identitas Diri Ketua Pelaksana Kegiatan:

a.	Nama Lengkap	Dwi Kartika Yuniyanti
b.	Jenis Kelamin	Perempuan
c.	Program Studi	S1 – Akuntansi
d.	NIM	B12.2011.01766
e.	Tempat dan Tanggal Lahir	Surabaya, 27 Juni 1992
f.	E-mail	thikacempluk@gmail.com
g.	No telp / HP	085648868884

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Wadung Asri	SMPN 17 Surabaya	SMAN 17 Surabaya
Jurusan			IPA
Tahun Masuk-Lulus	1999 - 2005	2005 - 2008	2008 - 2011

Semarang, 17 Oktober 2013

Ketua Pelaksana Kegiatan



(Dwi Kartika Yuniyanti)

NIM. B12.2011.01766

A. Identitas Diri/Anggota Pelaksana Kegiatan:

a.	Nama Lengkap	Tan Mariana Hermawan
b.	Jenis Kelamin	Perempuan
c.	Program Studi	S1 – Akuntansi
d.	NIM	B12.2011.01769
e.	Tempat dan Tanggal Lahir	Semarang, 24 Februari 1993
f.	E-mail	Hohoho_2402@yahoo.com
g.	No telp / HP	081931976105

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Marsudirini Pemuda	SMP Domenico Savio	SMA Sedes Sapientiae
Jurusan			IPA
Tahun Masuk-Lulus	1999 – 2005	2005 – 2008	2008 - 2011

Semarang, 17 Oktober 2013

Anggota Pelaksana Kegiatan



(Tan Mariana Hermawan)

NIM. B12.2011.01769

A. Identitas Diri Anggota Pelaksana Kegiatan:

a.	NamaLengkap	Pujiasih
b.	JenisKelamin	Perempuan
c.	Program Studi	SI – Akuntansi
d.	NIM	B12.2012.02298
e.	TempatdanTanggalLahir	Grobogan, 26 Agustus 1994

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
NamaInstitusi	SDN 1 Nampu	SMPN 2 Karangrayung	SMKN 9 Semarang
Jurusan			Akuntansi
TahunMasuk-Lulus	2000 - 2006	2006 – 2009	2009 – 2012

Semarang, 17 Oktober 2013

AnggotaPelaksanaKegiatan



(Pujiasih)

NIM. B12.2012.02298

Lampiran2 .JustifikasiAnggaranKegiatan

1. Biaya Peralatan

no	nama	Jumlah unit	Harga per unit	Total Harga
1	Penggilingmie	1 buah	700.000	700.000
2	Dandang Mie	1 buah	250.000	250.000
3	Gerobak	1 unit	1.000.000	1.000.000
4	Mangkok	25 buah	10.000	250.000
5	Irus	2 buah	10.000	20.000
6	Sendok	1 lusin	40.000	40.000
7	Garpu	1 lusin	40.000	40.000
8	Sumpit	1 lusin	12.000	12.000
9	tempatsendok	2 buah	5.000	10.000
10	Ember	2 buah	20.000	40.000
11	Pisau	2 buah	7.000	14.000
TotalBiayaPeralatan				2.376.000

2. Biaya Bahan Habis Pakai

no	nama	Unit per hari	Harga per Unit	Dalam 1 hari	Dalam 30 hari
1	tepungterigu	4kg	7.000	28.000	840.000
2	telur	¼ kg	5.000	5.000	150.000
3	Kulitmanggis	1kg	10.000	10.000	300.000
4	Air	1galon	20.000	20.000	600.000
5	Jamur	1pack	15.000	15.000	450.000
6	bawangmerah	½ kg	12.000	12.000	360.000
7	bawangputih	½ kg	10.000	10.000	300.000
8	Lada	1 bungkus	1.000	1.000	30.000
9	Ketumbar	1 bungkus	1.000	1.000	30.000

10	Kecap	1botol	15.000	15.000	450.000
11	Kemiri	1 bungkus	1.000	1.000	30.000
12	Garam	1 blok	2000	2000	60.000
13	onclang	2 ikat	2.000	4.000	120.000
14	Timun	1 kg	3.000	3.000	90.000
15	Saos	1 bungkus	7.000	7.000	210.000
16	Cabai	½ kg	12.000	12.000	360.000
17	minyakgoreng	½ kg	7.000	7.000	210.000
18	LPG	1tabung	80.000	80.000	2.400.000
TotalBiayaBahanHabisPakai					6.990.000

3. Biaya Perjalanan

No	Nama	Jumlah unit	Hargasatuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Perjalananmenujutempatberjualandankepasar	30 liter	7.000	210.000

4. Biaya Lain-lain

No	Nama	Jumlah unit	Hargasatuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Gajikaryawanproduksi	1	1.000.000	1.000.000
2	Gajipedagangkeliling	1	1.000.000	1.000.000
Jumlah				2.000.000

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No	Nama / NIM	Program studi	Alokasi Waktu (Jam / Minggu)	Uraian Tugas
1	Dwi Kartika Yuniyanti / B12.2011.01766	S1 – Akuntansi	10 jam / minggu	2,3,4,5
2	Tan Mariana Hermawan / B12.2011.01769	S1 – Akuntansi	10 jam / minggu	1,2,4,5
3	Pujiasih / B12.2012.02298	S1 - Akuntansi	10 jam / minggu	1,2,4,5

UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO



SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI/PELAKSANA

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dwi Kartika Yuniyanti
NIM : B12.2011.01766
Program studi : Akuntansi S1
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Dengan ini menyatakan bahwa usulan **PKMK** saya dengan judul:

Pemanfaatan Kulit Buah Manggis Sebagai Bahan Pembuatan Mie

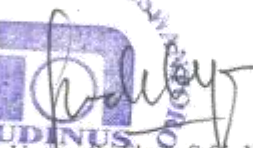
Yang diusulkan untuk tahun anggaran 2014 bersifat **original dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain.**

Bila mana dikemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya peneliti yang sudah diterima ke kas Negara.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan hormat sebenar- benarnya.

Mengetahui,

Wakil Rektor III


Usman Sudibyo, S.Si, M.Kom
NIP: 0686011996100

Semarang, 16-10-2013

Yang menyatakan:



Dwi Kartika Yuniyanti
NIM: B12.2011.01766